

Zeitschrift: FRAZ : Frauenzeitung
Band: - (2002-2003)
Heft: 2

Artikel: Ich habe dich zum Fressen gern
Autor: Gander, Katharina
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1053596>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 27.01.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Essen ist nicht nur Nahrung, sondern auch sinnliche Stimulanz. Nach Jahren der Vergessenheit werden alte aphrodisische Rezepte wieder ausgegraben, um stimmungsvolle Menus auf den Tisch zu zaubern.

Ich habe dich

Selbsterfahrung mit aphrodisischer Kost

E in betörendes Angebot

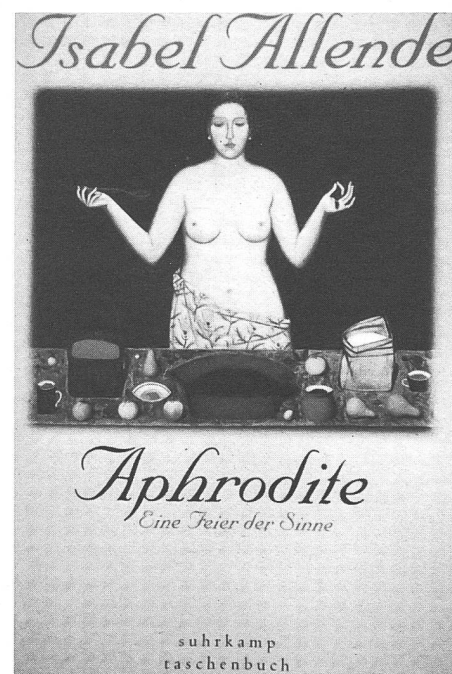
Eine Venus-Nacht für zwei Herzen. Arrangement mit aphrodisischem 4-Gang-Menü surprise und kleinen Überraschungen im Sternzeichenzimmer. Das und vieles mehr bietet das Gasthaus Rössli in Mogelsberg seinen Gästen. Sehr ansprechend für frisch verliebte Turteltaubchen wie mein Liebster und ich es sind.

Kreideblass von der kurvigen Autofahrt erreiche ich das stattliche Holzhaus und verfluche mich, dass ich meine Reisemittel zu Hause vergessen habe. Anstatt meiner Liebe heissblütige Liebeschwüre zuzuflüstern, starte ich konzentriert schweigend die asphaltierte Strasse an. Zum Glück wirkt die frische Toggenburger Luft schnell regenerierend auf meinen zartbeseiteten Magen.

Wir betreten das alte, knarrige Haus und werden ins Widderzimmer geführt. «Der Widder ist der Pionier im Tierkreislauf. Feurig und ungestüm handelt er; praktisch und improvisiert richtet er sich ein, schert sich nicht um Details.» So heisst es im hauseigenen Prospekt. Wir sind zwar Krebs und Löwe, aber wieso soll es uns nicht in die Pionierstube verschlagen.

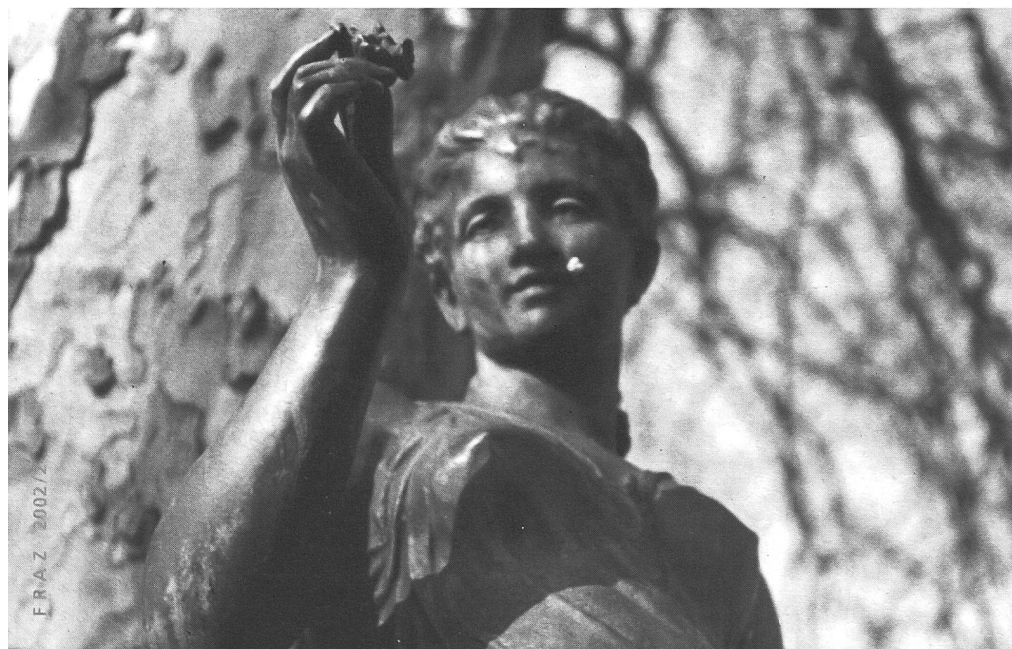
Neugierig auf die kleine Überraschung im Zimmer öffnen wir die Türe. Auf dem Holzbett, das sehr gesund aussieht, liegt ein Herz aus Rosenblättern. Rote Kerzen schwimmen neben den Kissen im Wasser, Toggenburger Fladen, Liebesöl, Räucherstäbchen, Portwein und bezuckerte Ingwerstückchen fehlen nicht. Draussen beginnt es zu schneien, die Heizung gurgelt, die Kulisse ist perfekt. Wir kuscheln uns ins Bett, hungrig die Früchteplatte verzehrend und stossen zum ersten und bestimmt nicht letzten Mal an diesem Tag an.

Vertieft in Stillers erotische Legenden und Jolan Changs Tao der Liebe, stört uns das schrille Geklingel eines Handys. Das Holzhaus, so wunderschön und heimelig es auch ist, hat den kleinen Nachteil, dass alles, aber auch wirklich alles zu hören ist. So verfolgen wir wortwörtlich die detaillierte Beschreibung des nachbarlichen Liebesnestes und den damit verbundenen Vorstellungen mit. Benommen vom leckeren Portwein geniessen wir den faulen Nachmittag und sind gespannt auf den abendlichen, kulinarischen Höhepunkt, gespickt voller aphrodisischer Zutaten.



Die Art der Geniessens

Sellerie, Spargel, Zwiebel, Knoblauch, Tomaten, Melonen, Nüsse, Rettich, Pfeffer, Safran, Anis, Hanf, Rosmarin, Mannstreu, Esskastanie, Gurke, Kaviar, Nelken und Zimt sind alles aphrodisische Zutaten. Die geschlechtstriebfördernden Mittel, wie der Duden knapp Aphrodisiaka beschreibt, sind, wie diese kleine Auswahl zeigt, sehr zahlreich und vielseitig. Da gibt es diejenigen, denen aufgrund ihres Aussehens aphrodisische Wirkung zugeschrieben werden. Phallussymbole wie Gurken, Auberginen und Spargeln, aber auch Speisen, die an weibliche Körperteile erinnern, wie Austern, Pfirsiche, Mandeln oder Avocados. Weiter aufzuzählen sind Glacé und Pudding, die sich sinnlich begreifen lassen. Oder Hoden von Stier, Esel, Löwe oder Schamteile von Schaf und Kuh, beliebte Potenzmittel an vielen Orten dieser Welt. Häufig werden aphrodisische Komponenten potenzsteigernden Mitteln für Männer gleichgesetzt. So erzählt Isabel Allende in ihrem Buch



fotografie: ©ceko

zum Fressen gern

über Aphrodisiaka eine Geschichte von der sexuellen Höchstleistung eines Mannes nach dem Verzehr von vierzig Eiern. Doch Aphrodisiaka soll vielmehr ein Mittel sein, eine sinnliche Stimmung zu erzeugen und zu leiblichen Vergnügungen zu verführen. Es geht um Sinnesfreude, die sich beim Essen auf alles erstreckt. Geschmack, Geruch, Tasten, Auge und Ohr und alle anderen Sinne, die für sinnliche, sexuelle Reize empfänglich sind, sollen angeregt werden. Es gibt keine Unterscheidung zwischen den Geschlechtern, sich gegenseitig mit betörenden Gerichten zu verführen.

Essens als Vorspiel und Teil des Liebesaktes. «Der Vorgang, eine gute Suppe zu kochen, durchläuft die gleichen Etappen wie ein guter Liebesakt, in beiden Fällen geht es darum, einzutauchen in die sinnliche Lust, zu mischen, zu riechen, zu kosten, zu lecken, hinzuzufügen, zu verzichten, zu zweifeln, mehr ranzugehen...»

Das betörende Mahl

Leicht getrübt, dass uns durch unsere Faulheit nicht selbst zu kochen, so wertvolle Empfindungen abhanden kommen, treten wir in den schön dekorierten Essraum. Eine liebevoll ge-

und alte Pärchen, schön gemischt, verträumt Händchen halten.

Ein grosser Vorspeiseteller folgt, Ingwer, Algen, Champignon, Feta mit Sesam, gebratener Reis, Artischocken, Selleriesalat, Oliven und Eierbrötli zieren ihn. Der Weisswein folgt zeitgleich und wieder prostern wir uns auf die Liebe zu. Langsam kosten wir Ingwerstückchen, diskutieren über Verkehrsunfälle, anstatt romantisch die Entstehungsgeschichte unserer Liebe im nebeligen Sankt Petersburg nachzuerzählen.

Mit dem Bärlauchrisotto, der von grünen und weissen Spargeln bedeckt wird und dem Glas Rosé wenden wir uns wieder netteren Dingen zu. Und beim Lachs mit Kürbis, Kohlrabi, Ingwerreis und Datteln wären wir schon lieber im warmen, kuscheligen Zimmer oder wenigstens in einem lichtgedämpften Separee. Dies weniger weil die aphrodisischen Mittelchen derart ihre Wirkung tun, sondern der Magen so voll ist und der Kopf so benebelt von all dem guten Wein. Nach einer Zigarette, die sicherlich die Geschmacksnerven abstumpft, wagen wir es doch noch, den Dessert einzunehmen. Panna Cotta mit Eierlikör, Caramelköpfchen, Schokoladenkuchen, dreierlei Glacé, Ingwer und heisser Ginseng schliessen unser Gelage ab.

Träge schlendern wir den Hügel neben dem Haus hinauf, verdauen vom Ginseng unterstützt die dreistündige Einnahme von Köstlichkeiten und fallen von der kalten Schneeluft müde geworden, glücklich ins Bett. Massageöl, Kerzchen, Räucherstäbchen bleiben unberührt auf der Seite und wir spüren nur noch wie die Liebe durch den Magen geht.



Gasthaus Rössli

Die Jagd

Um das Objekt der Begierde zu gewinnen, bedarf es weit mehr als nur der richtigen essbaren Zutaten. Allende schreibt vor allem den Umständen des Zubereitens und der damit verbundenen Situation grossen Stellenwert zu. Das Vorbereiten soll als wesentlicher Akt in die Verführung einbezogen werden. Nackt zu kochen oder gemeinsam Gemüse zu hacken, kann reichen um eine stürmische Liebesnacht zu garantieren. Sie betrachtet die Zubereitung des

tischte Tafel. Gläser in Herzform, Herzchen auf dem Tisch, Schokoladenherzen, Herzchen als Mohn- und Sesambrötchen, so viel Herz wird gezeigt. Ein junger, netter Kellner stellt diskret zwei Champagnergläser ab, der eine Inhalt grün, der andere blutrot. Zum zweiten Mal stossen wir an diesem Tag an und betrachten, eine leckere Frühlingsrolle verschlingend, die anderen Gäste. Wider Erwarten stellen wir staunend fest, dass nicht nur die Mittvierziger, die nach zehn Jahren Ehe wieder mal was gutes für ihre Beziehung tun wollen, hier sind, sondern junge

Diese Reportage wurde durch einen finanziellen Beitrag des Gasthauses Rössli, mail: roessli.mogelsberg@freesurf.ch, T 071 374 15 11, F 071 374 19 41 ermöglicht.

Katharina Gander ist FRAZ-Redaktorin und studiert allgemeine Geschichte mit Schwerpunkt Osteuropa, russische Literatur und Linguistik.